Maison Stephan

Le Grand Blanc VdF

, 750 ml

France,

9910401029

, ,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Jakobsmuscheln in Orangen-Vanille-Sauce (Meeresfrüchte)

Wolfsbarsch mit Fenchel und Zitrusfrüchten (Fisch)

Gelbes Thai-Curry mit Kokosmilch (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 23.02.2025

Informationen zum Wein
Eine Cuvée aus 40% Roussanne, 40% Marsanne und 20% Viognier von Reben aus biologischem Anbau, die in drei Departements in den Gemeinden Ampuis, Condrieu, Roussillon und Vérin auf verschiedenen Böden wie Biotit-Granit und Rhône-Schwemmland gepflanzt sind. Die Trauben werden von Hand geerntet. Es folgt eine natürliche Weinbereitung mit direkter Pressung, indigenen Hefen und achtmonatiger Reifung in Edelstahlbehältern. Die Abfüllung im Weingut geschieht ohne Schönung, Filtration oder Zusatz von Sulfiten.

Farbe
Transparentes Zitronengelb

Nase
Le Grand Blanc duftet vom ersten Moment an intensiv und verhehlt nicht, dass hier Viognier mit im Spiel ist. Der Wein erinnert an Holunder und Päonien, Mandarinen samt Schalen, Zitronen und Orangen, Pfirsiche und Aprikosen.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der Wein mundfüllend saftig mit einer schönen, präsenten Säurestruktur und einer seidigen Textur. Auch hier wird das Aroma deutlich vom Viognier bestimmt, allerdings perfekt ausbalanciert mit pikanten Noten im langen Finale.